698	DATA	apr-10	EVENTO	LA COMPAGNIA DI TINDARO - 7.SPAGNA.DA BOFFELLI	GENEROSOS SECOS	.
2004	ALCOL	gen-00	PRODUTT	Bodegas FRANCO-ESPAÑOLAS	ESPUMOSOS	.
€ 8,9	Acquisto	CARREFOUR	NOME	RIOJA BORDON	BLANCOS	.
					ROSADOS	.
					BLANCOS CRIANZA	.
					TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	RIOJA		TIPOLOGIA	RIOJA RISERVA	TINTO GUARDA	XXX
					FERMO	XXX
persistenza 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	Commento breve .	MOSSO	.
2,5	2	7,5	TEMPRANILLO GARNACHA TINTA MAZUELO	MOLTO MORBIDO. AROMI COMPLESSI ED ELEGANTI PERO' EVANESCENTI. VIOLA FRUTTI MATURI E VANIGLIA, SPEZIATO. POCO CORPO	FRIZZANTE	.
					SECCO	XXX
					ABBOCCATO	.
					DOLCE	.

Avevo segnalato come iniziare una serata con il Tio Pepe sarebbe stato rischioso. Al contrario degustare un vino della Rioja non dà mai sorprese. si tratta di un vino con tali caratteristiche di morbidezza e rotondità, con sapori così gradevoli e fini che nessuno ne rimane deluso. Come quando si ha a che fare con una persona fine e ben educata, attenta alle nostre esigenze ed allo stesso tempo discreta. Con una persona così ci si trova sempre a proprio agio, in ogni occasione. Anche se non si ama quella persona, se ne gradisce sempre la presenza, se poi scatta il colpo di fulmine, è amore.

Io non amo il Rioja, lo apprezzo enormemente, ma non ne sono innamorato.

Non saprei a quale vino italiano potrebbe essere assimilato, non certo a vini a base Nebbiolo o Sangiovese, troppo agressivi, nè ai corposi vini meridionali, neppure assomiglia ai rossi del Nord Est, più profumati ed aromatici. Forse un uvaggio bordolese, dovrò ancora pensarci.

sebbene non esaltanti, le sue caratteristiche sono ottime e di alto livello. Il colore ha già perso le sfumature violacee e tende all'aranciato. Il profumo è delicato, non particolarmente intenso, anzi forse un poco evanescente, ma elegante e fine. L'esame gustativo esalta le rotondità e la morbidezza, scivola gradevolmente sul palato, se ne nota la struttura, un poco meno il corpo, rimane poco in bocca. Ha una grande ricchezza gustativa, note complesse si susseguono, frutta matura, viola, poi prugna secca e vaniglia per terminare con un ricordo di liquirizia. Finale con erbe balsamiche e spezie.

Prima ho accomunato questo vino ai Bordeaux, ora, curiosando su internet scopro che non è affatto una casualità. La casa produttrice si chiama "Bodega Franco-Española", fu fondata nell'800 da un francese che vedendo il disastro che stava avvenendo a causa della fillossera in Francia, decise di accordarsi con alcuni vignaioli spagnoli e iniziò a produrre vino con le tecniche utilizzate per i vini bordolesi. Storia interessante, vale la pena di approfondirla.

Sarebbe opportuno spendere due parole sull'abbinamento. Abbiamo tentato di abbinare il Rioja ad una paella di carne, ottima idea, il risultato è stato poco più che deprimente. Boffelli non possiede una paella, così ho portato la mia e gli ho spiegato il procedimento, senza puntualizzare che in una paella da sei non si può mettere il riso per dodici. Devo però ringraziare La Compagnia di Tindaro, che ha il palato fine, ma anche tanto buon cuore, di quella finta paella non ne è avanzato neppure un chicco.